

V. SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, adapun hal-hal yang dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Hasil substitusi tepung sagu pada tepung terigu dengan adanya penambahan ekstrak labu kuning dalam pembuatan mie kering memberikan pengaruh yang nyata terhadap kadar air, kadar protein, kadar abu, kadar lemak, kadar karbohidrat, dan analisis warna, tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap analisis tekstur, jumlah total mikrobial dan kapang.
2. Substitusi tepung sagu pada tepung terigu dengan kombinasi 20:80% dapat menghasilkan kualitas mie kering yang memenuhi SNI mie kering.
3. Penambahan ekstrak labu kuning yang mengandung β -karoten pada masing-masing perlakuan, tidak berpengaruh terhadap kadar β -karoten.

B. Saran

Saran yang dapat diberikan setelah melihat hasil penelitian ini adalah:

1. Perlu diadakan penelitian tentang pemanfaatan sagu (*Metroxylan sagus* Rottb.), untuk meningkatkan nilai ekonomis sagu.
2. Perlu diadakan penelitian untuk pengemasan mie kering dengan menggunakan plastik polyetilen dan *disiller* agar mie kering lebih awet.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W., 2006, Pengaruh Substitusi Tepung Bahan Makanan Campuran Berbasis Tempe (BMC Tempe) Pada Tepung Terigu Terhadap Kualitas Mie Kering, *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta
- Anonim., 1995, *Bogasari Flour Mills*, Jakarta
- Anonim a., 2009, Sagu dan Pemanfaatannya, <http://72.14.235.132/search?q=cache:TxgYXHdJuOkJ:ditjenbun.deptan.go.id/tahunanbun/tahunan/images/sagu.pdf+%22kadar+karbohidrat+sagu%22&cd=10&hl=id&ct=clnk&gl=id>, 30 April 2009
- Anonim b., 2009, Hasil Susenas 2007 : Konsumsi Sagu Cenderung Meningkat, http://ditjenbun.deptan.go.id/sekretbun/sekret/index.php?option=com_content&task=view&id=160&Itemid=26, 30 April 2009
- Anonim c., 2009, Kumbang Jati Pandang, <http://indragsiublog.multiply.com/journal/item/5>, 30 April 2009
- Anonim d., 2009, tepung sagu berdaya saing, <http://www.sinartani.com/pascapanen/tepung-jagung-berdaya-saing-1235969294.htm>, 16 Mey 2009
- Achyad, D. W., dan Rasyidah, R., 2007, Labu Merah (*Cucurbita moschata*), <http://www.asiamaya.com> [17 Oktober 2007}
- Anonim., 1992, *SNI Mie Kering*, Badan Standarisasi Nasional, Jakarta
- Anonim., 1996, *Official Methods of Analysis of AOAC International*, Volume IV, AOAC International, Maryland
- Argarini, T., 1997, Stabilitas Vitamin A Sari Buah Wortel Selama Penyimpanan, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada, Yogyakarta
- Astawan, M., 1999, *Membuat Mie dan Bihun*, Edisi Pertama, Penebar Swadaya, Jakarta
- Bridson, E. Y., 1998, *The Oxoid Manual*, Publishes by Oxoid Limited Wade Road Basing Stoke, Hampshire, England

- Campbell, A. M., and Penfield, M., 1990, *Experimental of Food Science*, Academic Press, London
- Cecil, J. E., Lau, G., Heng, S. H., and Ku, C. K., 1982, *The Sago Starch Industry : A Technical Profil Based on A Preliminary Study Made in Serawak*, Tropical Product Institute, London
- Chain, R. F., 1975, Factor Influencing The Nutritional Quality and Fortification of Fruit and Vegetables, dalam Pitoyo, 1988, *Kemungkinan Ekstraksi β -karoten dari Tanah Pemucat Limbah Proses Pemurnian Minyak Tanah*, Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada Yogyakarta
- de Man, J. M., 1997, *Kimia Makanan*, Institut Teknologi Bandung, Bandung
- Ensminger, A. H., 1996, *The Concise Encyclopedia of Food and Nutritions*, CRC Press Inc., Florida
- Fardiaz, S. and Margino., 1993, *Analisis Mikrobiologi Pangan*, PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Fennema, O. W., 1976, *Principle of Food Science*, part I, Food Chemistry, Marcel Dekker Inc., New York
- Gaman, P. M., and Sherrington, K. B., 1994, *Ilmu Pangan*, Gadjah Mada University Press, Yogyakarta
- Gaspers, V., 1991, *Metode Perancangan Percobaan*, Armico, Bandung
- Harper, H. A., 2003, *Mete Antisariawan, Wortel Anti Kanker*, Rineka Cipta, Jakarta.
- Harsanto, B., 1986, *Budidaya dan Pengolahan Sagu*, Kanisius, Jakarta
- Haryanto, B., dan Philipus, P., 1992, *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*, Penerbit Kanisius Yogyakarta, Yogyakarta
- Haryono, B., 1979, *Pengamatan Komposisi Kimia Kerupuk Udang Guna Mencari Sifat-Sifat Parameter Mutu*, FTP-UGM, Yogyakarta
- Hendrina, M. A., 2006, Stabilitas Beta Karoten Dan Kualitas Sirup Labu Kuning (*Cucurbita maxima* L.) Selama Pengolahan Dan Penyimpanan, *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi Universitas Atma Jaya, Yogyakarta
- Hengky, N., 2003, *Sagu Untuk Ketahanan Pangan*, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Manado

- Herlina., 2002, *Penggunaan Tepung Biji Nangka (Jack Fruit Seed) dan jenis Softening Terhadap Kualitas Mie Kering*, Seminar Nasional PATPI, Malang
- Hildegardis, B., 2007, Pengaruh tepung Wortel (*Daucus carota* L.) Terhadap Kulaitas Mie Kering, *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta
- Karrer, P., and Jucker, E. A., 1950, *Carotenoids*, Elnerier Publishing Company Inc., New York
- Kartika B., Hastuti P., dan Supartono W., 1987, *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*, PAU Pangan dan Gizi, Yogyakarta
- Kaunang, R., Lintang, M., dan Rembang, J.H.W., 2002, *Seminar Nasional Pengembangan Sistem Agribisnis Berbasis Rumah Tangga Tani dan Sumberdaya Lokal*, BPTI, Sulawesi Utara
- Kim, S. K., 1996, Instant Noodle Technology, *Cereal Food World*, American Association Cereal Chemists, Inc.
- Knight, J. W., 1989, *The Starch Industry*, Pergamen Press, Oxford
- Kramlich, W.E., Pearan, A.M., and Tauber, F.W., 1973, *Process Meats*, The AVI Publishing, West Port Connecticut
- Maila., 2001, Substitusi Parsial Tepung Terigu Pada Pembuatan Mie Kering Ubi Kayu Terhadap Sifat Produk, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Matz, S.A., 1962, *Food Texture*, The AVI Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut
- Merlinda U. S. S., 2007., Kualitas Dodol Sirsak (*Annona muricata* L.) Dari Kombinasi Tepung Beras Ketan (*Oryza sativa var glutinosa* L.) Dan Tepung Sagu (*Metroxylon sagus* Rottb.), *Skripsi*, Fakultas Teknobiologi Atma Jaya, Yogyakarta
- Meyer., 1973, *Food Chemistry*, Reindhold Publishing Corporation, New York
- Murdiati A., 1990, *Pangan dan Gizi Untuk Kehidupan*, PAU Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Murdijati, G., 1991, *Bahan Ajaran Biokimia Buah-Buahan dan Produknya*, PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta

- Novarianto, H., dan Mahmud, Z., 1989, Sagu Pendamping Beras di Masa Depan, *Buletin Balitka.J.* 7: 1-8
- Park, W. Y., 1987, Effect of Freezing Thawing Drying and Cooking on Carotene Retention in Carrots Brocoli and Spinach, *J. Food Sci* : 52 (4)
- Petrus, S. N., 2002, Substitusi Pati Garut Termodifikasi Pada Tepung Gandum Untuk Pembuatan Mie Kering, Kajian dari Sifat Fisik Dan Organoleptik, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Mandala, Surabaya
- Pitt, J.L., and Hocking, A.D., 1985, *Fungi and Food Spoiled*, Academic Press, Sidney
- Radley, J. A., 1976, *Starch Production Technology*, Applied Science Publ. Ltd, London
- Ray, B., 1996, *Fundamental Food Microbiology*, CRC Press, New York
- Ruddle, K., Johnson, D., Towsend, P.K., and Rees, J.D., 1978, *Palm Sago a Tropical Starch from Marginal Lands*, The University Press of Hawaii, Honolulu
- Sudarmadji, S., Haryono, B., Suhardi., 1997, *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*, Penerbit Liberty, Yogyakarta
- Sutomo, B., 2006, Mie. <http://budiboga.blogspot.com/2006/05/sejarah-dan-aneka-jenis-mie.html>, 19 Oktober 2007
- Tony Luqmon Lutony., 1993, *Tanaman Sumber Pemanis*, Penebar Swadaya, Jakarta
- Warastuti, M., 1999, Pengaruh Penambahan Sorbitol dan Asam Palmitat Terhadap Sifat Mekanik dan Ketebalan Edible Film dari Pati Ubi Kayu, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta
- Weaver, C., 1950, *The Food Chemistry Laboratory : a Manual Experimental Food, Dietetics and Food Scientist*, CEC Press, Boca Raton, New York, London
- Winarno F. G., 2002, *Kimia Pangan dan Gizi*, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta
- Wirakusumah, E.S., 1998, *Buah dan Sayuran Untuk Terapi*, PT. Penebar Swadaya, Jakarta

Wulan S. N., 2001, Kemungkinan Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Kakao Sebagai Zat Pewarna (β -karoten), *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta





Lampiran 1.

LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK

Nama :

Umur :

Bahan : Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (*Metroxylon sagus Rottb*) dan Penambahan Ekstrak Labu Kuning Terhadap Kualitas Mie Kering.

Sam- pel	Rasa					Aroma					Warna					Tekstur				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
A																				
B																				
C																				
D																				

Keterangan :

1 = Tidak suka

2 = Agak suka

3 = Suka

4 = Sangat suka

5 = Sangat suka sekali

Kritik dan Saran :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Lampiran 2. Koloni Mikroorganisme dan Kapang



Gambar 20. Koloni Mikroorganisme pada Mie kering dengan perbandingan tepung terigu dan tepung sagu 80:20 dengan pengenceran 10^{-2} , hari ke-30



Gambar 21. Koloni Kapang pada Mie kering dengan perbandingan tepung terigu dan tepung sagu 70:30 dengan pengenceran 10^{-1} , hari ke-30

Lampiran 3. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Abu Mie Kering

Tabel 1. Hasil Uji Kadar Abu Mie Kering

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata
A	0.844 %	0.842 %	0.845 %	0.8437 %
B	0.791 %	0.895 %	0.796 %	0.8273 %
C	0.796 %	0.791 %	0.780 %	0.7890 %
D	0.747 %	0.749 %	0.746 %	0.7473 %

Tabel 2. Uji Anava Kadar Abu Mie Kering

Sumber Keceragaman	JK	db	KT	Fhit	Ftabel
Perlakuan	0.017	3	0.006	6.304	4.07
Galat	0.007	8	0.001		
Total	0.024	11			

Tabel 3. Hasil DMRT Kadar Abu Mie Kering

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		a	b
100:0	3		0.8437
90:10	3		0.8273
80:20	3	0.7890	0.7890
70:30	3	0.7473	

Lampiran 4. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Protein Mie Kering

Tabel 1. Hasil Uji Kadar Protein Mie Kering

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata
A	14.256 %	13.506 %	13.568 %	13.7767 %
B	12.669 %	12.875 %	13.018 %	12.8540 %
C	11.869 %	11.85 %	11.925 %	11.8813 %
D	10.669 %	10.4 %	10.625 %	10.5647 %

Tabel 2. Uji Anava Kadar Protein Mie Kering

Sumber Keragaman	JK	db	KT	Fhit	Ftabel
Perlakuan	17.011	3	5.670	100.181	4.07
Galat	0.453	8	0.057		
Total	17.464				

Tabel 3. Hasil DMRT Kadar Protein Mie Kering

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)			
		a	b	c	d
100:0	3				13.7767
90:10	3			12.8540	
80:20	3		11.8813		
70:30	3	10.5647			

Lampiran 5. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Lemak Mie Kering

Tabel 1. Hasil Uji Kadar Lemak Mie Kering

Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata
A	6.936 %	6.836 %	6.840 %	6.8707 %
B	9.000 %	9.018 %	9.095 %	9.0377 %
C	9.032 %	9.091 %	9.045 %	9.0560 %
D	9.845 %	9.880 %	9.720 %	9.8150 %

Tabel 2. Uji Anava Kadar Lemak Mie Kering

Sumber Keceragaman	JK	db	KT	Fhit	Ftabel
Perlakuan	14.491	3	4.830	1401.349	4.07
Galat	0.028	8	0.003		
Total	14.519				

Tabel 3. Hasil DMRT Kadar Lemak Mie Kering

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
		a	b	c
100:0	3	6.8707		
90:10	3		9.0377	
80:20	3		9.0560	
70:30	3			9.8150

Lampiran 6. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Karbohidrat Mie Kering

Tabel 1. Hasil Uji Kadar Karbohidrat Mie Kering

Hari / Perlakuan		Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata
Hari ke-0	A	89.121 %	89.33 %	89.306 %	89.2532 %
	B	87.269 %	87.125 %	87.185 %	87.1930 %
	C	87.325 %	87.311 %	87.385 %	87.3403 %
	D	86.721 %	86.727 %	86.841 %	86.7630 %
Hari ke-30	A	89.063 %	89.291 %	89.274 %	89.2093 %
	B	87.269 %	87.036 %	87.113 %	87.1393 %
	C	87.325 %	87.279 %	87.312 %	87.3053 %
	D	86.715 %	86.715 %	86.638 %	86.6893 %
Hari ke-60	A	88.173 %	88.5 %	88.398 %	88.3570 %
	B	86.346 %	86.101 %	86.191 %	86.2127 %
	C	86.182 %	86.258 %	86.354 %	86.2647 %
	D	85.802 %	85.808 %	85.703 %	85.7710 %

Tabel 2. Hasil Anava dan Duncan Kadar Karbohidrat Mie Kering

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel
Perlakuan	0.003	3	0.001	361.000	3.01
Umur Simpan	0.001	2	0.000	121.000	3.40
Perlakuan*Umur simpan	1.67E-005	6	2.78E-006	121.000	2.51
Galat	6.67E-005	24	2.78E-006		
Total	27.374	36			

DUNCAN 5%

a. Uji Duncan terhadap Perlakuan

Perlakuan	N	$\alpha = 0,05$	
		a	b
A	9		0.8878
B	9	0.8667	
C	9	0.8667	
D	9	0.8667	

b. Uji Duncan terhadap Umur Simpan

Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$	
		a	b
0	12		0.8750
30	12		0.8750
60	12	0.8658	

c. Uji Duncan terhadap interaksi perlakuan dan umur simpan

Perlakuan/Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$			
		a	b	c	d
A:0	3				0.8900
A:30	3				0.8900
A:60	3			0.8833	
B:0	3		0.8700		
B:30	3		0.8700		
B:60	3	0.8600			
C:0	3		0.8700		
C:30	3		0.8700		
C:60	3	0.8600			
D:0	3		0.8700		
D:30	3		0.8700		
D:60	3	0.8600			

Lampiran 7. Analisis Varian dan Uji Duncan Warna Mie Kering

Tabel 1. Hasil Uji Warna Mie Kering

Hari ke	Perlakuan	Rata-rata nilai untuk 3 x ulangan		
		L	a+	b+
0	A	48,967	4,9	24,33
	B	45,767	4,867	24,8
	C	47,9	5,6	24
	D	45,23	6,1	23,567
30	A	45,167	4,4	24,33
	B	43,4	5,03	22,1
	C	44,3	5,63	22,73
	D	43,3	6,1	23,43
60	A	40,967	3,6	21,13
	B	39,767	4,03	20,63
	C	42,1	9,3	22,667
	D	41,9	4,867	21,33

Tabel 2. Hasil Anava dan Duncan Uji Warna Mie Kering

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel
Perlakuan	26.496	3	8.832	1.884	3.01
Umur Simpan	200.687	2	100.343	21.409	3.40
Perlakuan*Umur simpan	18.411	6	3.069	4.764	2.51
Galat	112.487	24	4.687		
Total	70265.440	36			

DUNCAN 5%

a. Uji Duncan terhadap Perlakuan

Perlakuan	N	$\alpha = 0,05$
		a
A	9	45.034
B	9	42.978
C	9	44.767
D	9	43.477

b. Uji Duncan terhadap Umur Simpan

Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$		
		a	b	c
0	12			46.9667
30	12		44.0500	
60	12	41.1833		

c. Uji Duncan terhadap interaksi perlakuan dan umur simpan

Perlakuan/Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$				
		a	b	c	d	e
A:0	3					48.9667
A:30	3			45.1667	45.1667	45.1667
A:60	3	40.9667	40.9667			
B:0	3			45.7667	45.7667	45.7667
B:30	3	43.4000	43.4000	43.4000		
B:60	3	39.7667				
C:0	3				47.9000	47.9000
C:30	3		44.3000	44.3000	44.3000	
C:60	3	42.1000	42.1000	42.1000		
D:0	3			45.2333	45.2333	45.2333
D:30	3	43.3333	43.3333	43.3333		
D:60	3	41.9000	41.9000	41.9000		

Lampiran 8. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar Air Mie Kering

Tabel 1. Hasil Uji Kadar Air Mie Kering

Hari ke-	Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata
0	A	0.818 %	0.831 %	0.838 %	0.8290
	B	0.943 %	0.838 %	0.841 %	0.8740
	C	0.916 %	0.911 %	0.882 %	0.9030
	D	0.897 %	0.980 %	0.993 %	0.9567
30	A	0.876 %	0.870 %	0.870 %	0.8720
	B	0.913 %	0.927 %	0.913 %	0.9177
	C	0.948 %	0.943 %	0.955 %	0.9487
	D	0.980 %	0.992 %	1.196 %	1.0560
60	A	1.766 %	1.661 %	1.746 %	1.7243
	B	1.836 %	1.862 %	1.835 %	1.8443
	C	2.091 %	1.964 %	1.913 %	1.9893
	D	1.899 %	1.899 %	2.131 %	1.9763

Tabel 2. Hasil Anava dan Duncan Kadar Air Mie Kering

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel
Perlakuan	1.78E-005	3	5.94E-006	13.758	3.01
Umur Simpan	0.001	2	0.000	863.231	3.40
Perlakuan * Umur simpan	3.81E-006	6	6.36E-007	161.506	2.51
Galat	1.04E-005	24	4.32E-007		
Total	0.006	36			

DUNCAN 5%

a. Uji Duncan terhadap Perlakuan

Perlakuan	N	$\alpha = 0,05$		
		a	b	c
A	9	1.14		
B	9		1.21	
C	9			1.28
D	9			1.33

b. Uji Duncan terhadap Umur Simpan

Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$		
		a	b	c
0	12	0.89		
30	12		0.95	
60	12			1.89

c. Uji Duncan terhadap interaksi perlakuan dan umur simpan

Perlakuan/ Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$					
		a	b	c	d	e	f
A:0	3	0.83					
A:30	3	0.87	0.87				
A:60	3				1.73		
B:0	3	0.87	0.87				
B:30	3	0.92	0.92				
B:60	3					1.85	
C:0	3	0.90	0.90				
C:30	3	0.95	0.95	0.95			
C:60	3						1.99
D:0	3		0.96	0.96			
D:30	3			1.06			
D:60	3						1.98

Lampiran 9. Analisis Varian dan Uji Duncan Kadar β -karoten Mie KeringTabel 1. Hasil Uji Kadar β -karoten Mie Kering

Hari ke-	Perlakuan	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3	Rata-rata
0	A	8.425	8.673	9.168	8.7553
	B	9.416	8.920	9.664	9.3333
	C	8.920	8.920	8.425	8.7550
	D	8.673	9.664	8.920	9.0857
30	A	4.460	4.212	3.469	4.0470
	B	3.965	3.717	3.717	3.7997
	C	4.708	3.965	3.717	4.1300
	D	3.965	3.965	3.965	3.9650
60	A	1.487	2.230	2.478	2.0650
	B	0.991	1.735	1.735	1.4870
	C	0.496	2.230	2.230	1.6520
	D	0.991	1.982	1.982	1.6517

Tabel 2. Hasil Anava dan Duncan Kadar β -karoten Mie Kering

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel
Perlakuan	0.060	3	0.020	0.080	3.01
Umur Simpan	331.835	2	165.918	671.091	3.40
Perlakuan * Umur	13.779	6	2.296	9.288	2.51
simpan	5.934	24	0.247		
Galat	1201.412	36			
Total					

DUNCAN 5%

a. Uji Duncan terhadap Perlakuan

Perlakuan	N	$\alpha = 0,05$
		a
A	9	4.956
B	9	4.873
C	9	4.846
D	9	4.901

b. Uji Duncan terhadap Umur Simpan

Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$		
		a	b	c
0	12			8.9823
30	12		3.9854	
60	12	1.7139		

c. Uji Duncan terhadap interaksi perlakuan dan umur simpan

Perlakuan/Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$		
		a	b	c
A:0	3			8.7550
A:30	3		4.0470	
A:60	3	2.0650		
B:0	3			9.3333
B:30	3		3.7997	
B:60	3	1.4870		
C:0	3			8.7550
C:30	3		4.1300	
C:60	3	1.6520		
D:0	3			9.0857
D:30	3		3.9650	
D:60	3	1.6517		

Lampiran 10. Analisis Varian dan Uji Duncan Organoleptik Mie Kering

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik Mie Kering

Sampel	Rata – rata			
	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
A	2.12	2.32	2.68	2.24
B	2.76	2.72	3.6	2.8
C	2.84	2.76	2.88	2.72
D	3.44	3.16	3.12	3.72

Tabel 2. Uji Anava Organoleptik Rasa Mie Kering

Sumber Keceragaman	JK	db	KT	Fhit	Ftabel
Perlakuan	24.590	3	8.197	9.986	2.70
Galat	78.800	96	0.821		
Total	103.390				

Tabel 3. Uji Anava Organoleptik Aroma Mie Kering

Sumber Keceragaman	JK	db	KT	Fhit	Ftabel
Perlakuan	8.840	3	2.947	3.907	2.70
Galat	72.400	96	0.754		
Total	81.240				

Tabel 4. Uji Anava Organoleptik Warna Mie Kering

Sumber Keceragaman	JK	db	KT	Fhit	Ftabel
Perlakuan	4.240	3	1.413	2.349	2.70
Galat	57.760	96	0.602		
Total	62.000				

Tabel 5. Uji Anava Organoleptik Tekstur Mie Kering

Sumber Keceragaman	JK	db	KT	Fhit	Ftabel
Perlakuan	27.000	3	9.000	10.405	2.70
Galat	83.040	96	0.865		
Total	110.040				

Tabel 6. Hasil DMRT Organoleptik Rasa Mie Kering

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
		a	b	c
100:0	25	2.12		
90:10	25		2.76	
80:20	25		2.84	
70:30	25			3.52

Tabel 7. Hasil DMRT Organoleptik Aroma Kering

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		a	b
100:0	25	2.32	
90:10	25	2.72	2.72
80:20	25	2.76	2.76
70:30	25		3.16

Tabel 8. Hasil DMRT Organoleptik Warna Mie Kering

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)	
		a	b
100:0	25	2.68	
90:10	25		3.20
80:20	25	2.96	2.96
70:30	25		3.16

Tabel 9. Hasil DMRT Organoleptik Tekstur Mie Kering

Perlakuan	N	Tingkat Kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$)		
		a	b	c
100:0	25	2.24		
90:10	25		2.80	
80:20	25	2.72	2.72	
70:30	25			3.68

Lampiran 11. Analisis Varian dan Uji Duncan Tekstur Mie Kering

Tabel 1. Hasil Uji Tekstur Mie Kering

Hari ke-	Perlakuan	Ulangan 1 (g)	Ulangan 2 (g)	Ulangan 3 (g)	Rata-rata
0	A	394.50	421.00	250.00	355.1667
	B	317.50	520.50	586.00	474.6667
	C	632.00	268.00	304.50	401.5000
	D	191.50	779.00	463.50	478.0000
30	A	256.50	386.50	363.50	335.5000
	B	322.00	630.50	405.00	452.5000
	C	337.00	460.50	570.00	455.8333
	D	585.00	820.50	503.00	636.1667
60	A	521.00	446.50	275.00	414.1667
	B	241.50	520.50	502.00	421.3333
	C	369.50	421.50	523.00	438.0000
	D	303.50	678.50	654.50	545.5000

Tabel 2. Hasil Anava dan Duncan Tekstur Mie Kering

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel
Perlakuan	158973.472	3	52991.157	2.011	3.01
Umur Simpan	11218.722	2	5609.361	0.213	3.40
Perlakuan*Umur simpan	45540.444	6	7590.074	0.288	2.51
Galat	632328.000	24	26347.000		
Total	8160578.000	36			

DUNCAN 5%

a. Uji Duncan terhadap Perlakuan

Perlakuan	N	$\alpha = 0,05$	
		a	b
A	9	368.278	
B	9	449.500	449.5000
C	9	431.778	431.7778
D	9		553.2222

b. Uji Duncan terhadap Umur Simpan

Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$
		a
0	12	427.3333
30	12	470.0000
60	12	454.7500

c. Uji Duncan terhadap interaksi perlakuan dan umur simpan

Perlakuan/Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$
		a
A:0	3	355.1667
A:30	3	335.5000
A:60	3	414.1667
B:0	3	474.6667
B:30	3	452.5000
B:60	3	421.3333
C:0	3	401.5000
C:30	3	455.8333
C:60	3	438.0000
D:0	3	478.0000
D:30	3	636.1667
D:60	3	545.5000

Lampiran 12. Analisis Varian dan Uji Duncan Angka Lempeng Total Mie Kering

Tabel 1. Hasil Perhitungan Angka Lempeng Total Mie Kering

Sampel	Hari ke-	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
100:0	0	0.25×10^2	0.65×10^2	0.70×10^2
	30	1.37×10^2	2.23×10^2	1.87×10^2
	60	4.33×10^2	2.54×10^2	2.34×10^2
90:10	0	1.07×10^2	1.73×10^2	1.20×10^2
	30	2.23×10^2	2.53×10^2	1.72×10^2
	60	2.86×10^2	2.95×10^2	3.18×10^2
80:20	0	0.50×10^2	0.15×10^2	0.25×10^2
	30	0.63×10^2	0.60×10^2	1.23×10^2
	60	3.25×10^2	3.63×10^2	3.21×10^2
70:30	0	1.30×10^2	1.88×10^2	0.45×10^2
	30	1.94×10^2	2.12×10^2	2.27×10^2
	60	4.25×10^2	2.71×10^2	2.81×10^2

Tabel 2. Hasil Anava dan Duncan Angka Lempeng Total Mie Kering

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel
Perlakuan	3608.083	3	1202.694	0.442	3.01
Umur Simpan	59415.056	2	29707.528	10.919	3.40
Perlakuan*Umur simpan	328771.833	6	54795.306	20.140	2.51
Galat	65298.000	24	2720.750		
Total	1776911.000	36			

DUNCAN 5%

a.Uji Duncan terhadap Perlakuan

Perlakuan	N	$\alpha = 0,05$
		a
A	9	180.66667
B	9	216.33333
C	9	149.66667
D	9	219.33333

b. Uji Duncan terhadap Umur Simpan

Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$	
		a	b
0	12	84.2500	
30	12	172.7500	
60	12		317.5000

c. Uji Duncan terhadap interaksi perlakuan dan umur simpan

Perlakuan/ Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$					
		a	b	c	d	e	f
A:0	3	53.333	53.333				
A:30	3			182.333	182.333	182.333	
A:60	3						307.000
B:0	3			133.333			
B:30	3				216.000	216.000	216.000
B:60	3	300.000	300.000	300.0000			
C:0	3					30.000	30.000
C:30	3	82.000					
C:60	3			337.000	337.000		
D:0	3		121.333	121.333			
D:30	3	211.000	211.000				
D:60	3						326.000

Lampiran 13. Analisis Varian dan Uji Duncan Kapang Mie Kering

Tabel 1. Hasil perhitungan Kapang Mie Kering

Sampel	Hari ke-	Ulangan 1	Ulangan 2	Ulangan 3
100:0	0	0.90×10^2	0.75×10^2	0.60×10^2
	30	1.65×10^2	0.45×10^2	0.35×10^2
	60	2.63×10^2	3.07×10^2	2.66×10^2
90:10	0	0.35×10^2	0.20×10^2	0.10×10^2
	30	2.61×10^2	0.40×10^2	0.30×10^2
	60	3.08×10^2	6.03×10^2	3.05×10^2
80:20	0	0.25×10^2	0.20×10^2	0.65×10^2
	30	2.00×10^2	1.15×10^2	1.70×10^2
	60	3.64×10^2	2.39×10^2	2.85×10^2
70:30	0	0.15×10^2	0.20×10^2	0.10×10^2
	30	1.35×10^2	0.55×10^2	0.95×10^2
	60	2.35×10^2	2.95×10^2	3.45×10^2

Tabel 2. Hasil Anava dan Duncan Kapang Mie Kering

Sumber Keragaman	DB	JK	KT	F. Hitung	F. Tabel
Perlakuan	4705.444	3	1568.481	0.295	3.01
Umur Simpan	31059.056	2	15529.528	5.926	3.40
Perlakuan*Umur simpan	520167.389	6	86694.565	16.332	2.51
Galat	127399.333	24	5308.306		
Total	1556310.000	36			

DUNCAN 5%

a. Uji Duncan terhadap Perlakuan

Perlakuan	N	$\alpha = 0,05$
		a
A	9	145.33333
B	9	179.00000
C	9	165.00000
D	9	134.00000

b. Uji Duncan terhadap Umur Simpan

Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$
		a
0	12	37.2500
30	12	112.2500
60	12	318.0000

c. Uji Duncan terhadap interaksi perlakuan dan umur simpan

Perlakuan/ Umur Simpan	N	$\alpha = 0,05$
		a
A:0	3	75.0000
A:30	3	82.3333
A:60	3	279.0000
B:0	3	22.0000
B:30	3	110.3333
B:60	3	405.0000
C:0	3	37.0000
C:30	3	162.0000
C:60	3	296.0000
D:0	3	15.0000
D:30	3	95.3333
D:60	3	291.6667